

	ŚNIADANIE	Kcal	OBIAD	Kcal	KOLACJA	Kcal	KOLACJA 2	Kcal		
1. DIETA PODSTAWOWA	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, SEL) 400ml	297	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem z malin 150g	127	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2619 109,169 101,038 35,1123 330,289 23,1605 6,71 g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) i żółtym serem (MLE) 200/150g	678	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254				
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z wiśni z/c 200ml	48	Paszтет pieczony (GLU PSZ, SOJ, SEL) z indyka 60g	199				
	Jajko gotowane (JAJ) z sosem tatarskim (MLE, JAJ, GOR) 50/30g	212			Ogórek kiszony (GOR) 50g	6				
	Filet delikatesowy z kurcząt 40g	41			Salata liście 10g	2				
	Papryka 50g	18								
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		861		1075		556		127		
2. DIETA ŁATWOSTRAWNA	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem z malin 150g	127	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2242 99,6365 67,611 27,3985 318,897 20,7865 5,64 g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) z mlekiem 2% (MLE) z/c 200ml	46	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254				
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z wiśni z/c 200ml	48	Indyk z pasieki 60g	56				
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Salata 15g	3				
	Filet delikatesowy z kurcząt 40g	41			Pomidor 30g	6				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		709		992		414		127		
3. DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna z/c 200ml	20	Pudding (MLE) z tapioki z musem z malin 150g	127	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2161 98,8885 58,985 23,5063 319,234 20,7865 6,13 g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	46	Makaron spaghetti (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254				
	Pieczywo pszenno-żytnie (GLU PSZ, GLU ŻYT) 100g	254	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37				
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 5g	37	Kompot z wiśni z/c 200ml	48	Indyk z pasieki 60g	56				
	Filet delikatesowy z kurcząt 60g	62			Salata 15g	3				
	Serek tartare (MLE, RYB) 20g	52			Pomidor 30g	6				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		666		992		376		127		
6. DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	Kasza jęczmienna (GLU JECZ) na mleku 2% (MLE) 300ml	207	Zupa ziemniaczana (GLU PSZ, MLE, SEL) 400ml	286	Herbata czarna b/c 200ml	0	Bulka graham (GLU PSZE) z masłem (MLE), wędliną i warzywami	186	EN: B: T: w tym nasycone W: Błonnik: Sól:	2294 111,312 72,386 29,8595 313,664 30,4065 6,83 g g g g g g g
	Kawa inka (GLU PSZ, GLU ŻYT) b/c 200ml	1	Makaron spaghetti pełnoziarnisty (GLU PSZ) z sosem bolońskim (GLU PSZ) 200/130g	606	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231				
	Pieczywo razowe (GLU PSZE, GLU ŻYT) 100g	231	Salata zielona z sosem vinegrette 75g	52	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Pudding (MLE) z tapioki z musem z malin 150g	127		
	Masło extra 82% tł. porc. (MLE) 10g	75	Kompot z wiśni b/c 200ml	25	Indyk z pasieki 60g	56				
	Jajko na miękko (JAJ) 50g	78			Salata 15g	3				
	Filet delikatesowy z kurcząt 40g	41			Pomidor 30g	6				
	Pomidor 30g	6								
	Salata liście 10g	2								
		641		969		371		313		

Nie można całkowicie wykluczyć indywidualnej reakcji na produkty zawarte w żywności
Lista składników alergennych z oznaczeniami - załącznik II do rozporządzenia 1169/2011
Szczegółowy wykaz składników użytych z receptur kulinarnych dostępny jest w biurze Kuchni.
Szczegółowy wykaz diet przygotowywanych w Szpitalu dostępne są w biurze Kuchni

Legenda:

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszenny,
GLU ŻYT - Zboża zawierające gluten żytni,
GLU OW - Zboża zawierające gluten owsiany,
GLU JECZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny
GOR - Gorczyca i produkty pochodne,
EN: energia [kcal]
T: tłuszcze

SOJ - Soja i pochodne,
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacje, migdały,
SEL - Seler i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
B: białko [g]
w tym nasycone w tym tłuszcze nasycone

SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki i siarczyny,
LUB - Lubin i produkty pochodne,
MCK - Mleczaki i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
W: węglowodany

SKO - Skorupiaki i pochodne
JAJ - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,